



Gevulde kalkoenfilet, gebakken witlof, kroketjes en veenbessensaus



60



100



Ingrediënten

- 15 kg Gevulde kalkoenfilet
- 12,5 kg witlof
- 0,15 kg boter
- peper en zout
- 5 l demi-glacesaus
- 0,2 kg veenbessenconfituur
- 12 kg kroketjes
- 1 kg micro salade

Bereiding

Leg de Gevulde kalkoenfilet op platen en regeneer op 160°C tot een kern van 65°C. (combisteamer - 10% vocht - ± 50 min.). Snij deze in plakken.

Reinig de witlof en stoom de witlof bijtgaar. Bak de witlof mooi aan in wat boter en kruid af met peper en zout.

Maak een demi-glacesaus en voeg er de veenbessenconfituur aan toe. Kook deze op en kruid af.

Bak de kroketjes mooi goudbruin af in een frituurpan.

Schik het gerecht mooi op een bord en werk af met een beetje micro salade.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, België
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be